



# Carbonara au sang



La différence est là.

 Durée totale: 50 min

 Temps actif: 30 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

### Ingredients

**100 g** lard fumé

**360 g** bucantini ou linguine

**160 g** sang de porc, de canard ou de poulet

**140 g** beurre

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**700** kcal

**25 g** de protéines

**61 g** de glucides

**39 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

## Conseil

Utiliser un grand bol et du sang de porc, de canard ou de poulet.

## Préparation

- 1** Faire bouillir de l'eau salée pour les pâtes et préparer un bain-marie pour le sang: stabiliser un grand bol au-dessus d'un faitout d'eau frémissante sans que le bol touche l'eau.
- 2** Couper le lard fumé en petits dés, le faire revenir sans ajout de matières grasses jusqu'à ce que les dés soient moelleux et tendres, laisser refroidir légèrement et ajouter 70 g de beurre.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



**La différence est là.**

- 3 Verser le sang dans le bol supérieur du bain-marie, remuer délicatement. Le sang doit épaissir légèrement, sans devenir granuleux. Compter env. 20-30 minutes.
- 4 Pendant ce temps, cuire les pâtes al dente, les égoutter et les mélanger avec le lard.
- 5 Dès que le sang devient crémeux, ajouter les pâtes et le reste du beurre. Servir immédiatement, avec du poivre.

**Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.**